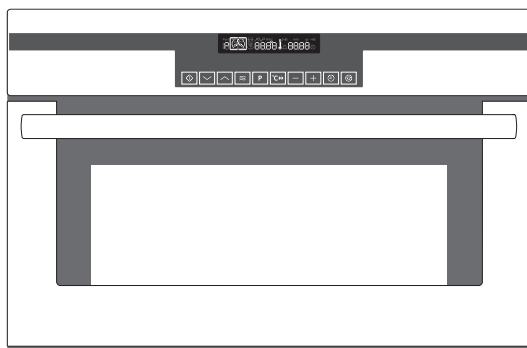


MICROMAT KB9810E

Four électrique encastrable

Notice d'utilisation et d'installation



Chère cliente, cher client,

Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation dans son intégralité et la conserver pour pouvoir la consulter ultérieurement.

Veuillez la transmettre à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce document :



Consignes de sécurité

Avertissement : conseils pour votre sécurité personnelle.

Avertissement ! Pour éviter d'endommager l'appareil



Conseils généraux et pratiques



Informations environnementales

Sommaire

Notice d'utilisation	5
Sécurité	5
Protection de l'environnement	9
Description de l'appareil	10
Vue d'ensemble	10
Bandeau de commandes.....	10
Équipement du four.....	11
Accessoires du four	11
Avant la première utilisation	12
Régler et modifier l'heure du jour	12
Premier nettoyage	13
Apprendre à se familiariser avec l'appareil	13
Commande du four	14
La commande électronique du four.....	14
Préchauffage rapide	16
Fonctions de four.....	17
Micro-ondes	18
Fonctions combinées du four	20
Activation rapide des micro-ondes.....	22
Conseils sur le réglage de la puissance	23
Mise en place de la grille et du plateau multi-usage.....	23
Fonctions supplémentaires	24
Programmes du Micro-ondes	24
Fonction Mémoire	26
Fonctions de l'horloge.....	27
Autres fonctions.....	34
Désactivation de l'affichage	34
Sécurité enfants.....	34
Sonnerie associée aux touches.....	35
Arrêt de sécurité du four.....	35

Conseils d'utilisation et guide des cuissons	36
Cuisson	36
Tableau de cuisson	38
Tableau des soufflés et gratins	41
Tableau plats préparés surgelés	41
Rôtissage	42
Tableau de rôtissage	43
Gril	45
Tableau des grillades	45
Rotisserie	46
Décongélation	47
Tableau de décongélation	47
Séchage	48
Faire des conserves	49
Micro-ondes	51
Conseils relatifs au fonctionnement	51
Vaisselle et supports adaptés	53
Tableau de la cuisson au micro-ondes	54
Tableau des fonctions combinées du four	58
Astuces pour l'utilisation du micro-ondes	60
Plats testés conformément à la norme IEC 60705	61
Programmes	62
Nettoyage et entretien	66
Façade du four	66
Intérieur du four	66
Accessoires	66
Grille d'enfournement	67
Éclairage du four	68
Que faire si	69
Instructions d'installation	71
Consignes de sécurité pour l'installateur	71
Service après-vente	75

Notice d'utilisation



Sécurité



Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
- directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
- directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien agréé par le concessionnaire.**
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : dévissez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension
- Si le joint de la porte est endommagé ou si les surfaces du joint de la porte sont abîmées, l'appareil ne doit en aucun cas être mis en service avant que la réparation n'ait été effectuée.
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **exclusif de spécialistes.** Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à notre service consommateurs ou à votre concessionnaire.

Sécurité enfants

- Toujours maintenir les enfants en bas âge éloignés. S'assurer que des enfants ne jouent pas à proximité de l'appareil.
- Réchauffer les aliments pour bébés dans des verres ou des biberons sans couvercle. Une fois les aliments pour bébés chauds, bien les remuer ou secouer le biberon, afin que la chaleur se répartisse de manière uniforme. Avant de donner l'aliment au bébé, **vérifier la température.**
- En cas de fonctionnement du grill (seul ou en combinaison avec le micro-ondes), la vitre de l'appareil chauffe. C'est pourquoi, il est crucial de maintenir les jeunes enfants éloignés de la porte de l'appareil.

Sécurité pendant l'utilisation

- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtiage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.



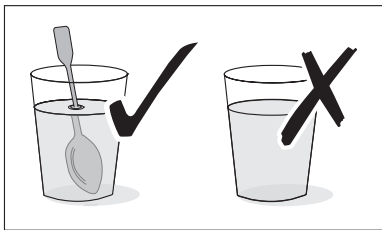
Conseils relatifs à l'acrylamide

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

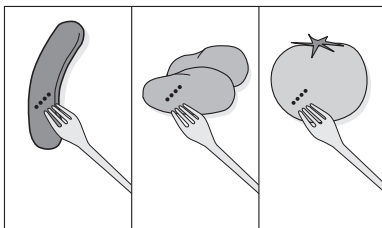
Micro-ondes

- Mettre uniquement en marche l'appareil lorsque des plats ont été placés dans le foyer de cuisson. L'appareil pourrait subir un excès de charge s'il ne contient pas de plats.
- Utiliser uniquement de la vaisselle **adaptée au micro-ondes** (se reporter au chapitre intitulé Applications, tableaux et conseils / Vaisselle et supports adaptés au micro-ondes).
- Pour protéger l'appareil de la corrosion dans le foyer de cuisson ou sur la porte de l'appareil suite à une génération de vapeur d'eau (eau de condensation), bien sécher l'appareil après chaque utilisation.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque des aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients à usage unique en plastique, en papier ou fabriqués dans d'autres matériaux inflammables.
- Laisser l'appareil fermé en cas de formation de fumée. Eteindre l'appareil et retirer la prise de l'alimentation secteur. N'utiliser l'appareil en aucun cas s'il fonctionne avec des défaillances.

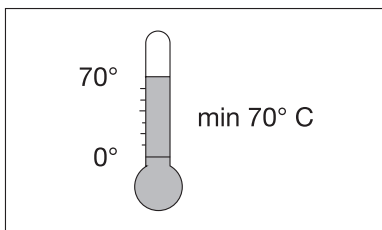
- Toujours placer une cuillère à café ou une tige en verre dans le récipient lorsque vous réchauffez des liquides, afin d'éviter un retard à l'ébullition. En cas de retard à l'ébullition, la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur, généralement constatées dans ce cas, ne montent. En cas de légère secousse du récipient, il est possible que le liquide déborde soudainement en bouillant ou éclabousse violemment.
Danger de brûlures !



- Piquer plusieurs fois les aliments avec de la "peau" ou une "coque", comme les pommes de terre, tomates ou saucisses avant la cuisson à l'aide d'une fourchette, afin qu'ils n'éclatent pas.



S'assurer que lors de la cuisson/réchauffage des plats, une température minimum de **70°C** est atteinte. Pour ce faire, consulter les indications de puissance et de durée figurant dans les tableaux. Pour mesurer la température des plats, ne jamais utiliser un thermomètre au mercure ou un thermomètre à liquide.



- Avec le micro-ondes, les plats réchauffés dégagent de la chaleur au niveau de la vaisselle. **Utiliser des couvercles ou ustensiles équivalents !**
- Ne pas réchauffer les plats à une température trop excessive par une puissance trop élevée et une durée trop longue. Certaines parties des plats peuvent se dessécher, brûler ou s'enflammer.
- Le foyer de cuisson, l'élément chauffant du grill et les accessoires deviennent chauds lorsque l'appareil est en marche. Prendre toutes les précautions nécessaires lors de la manipulation et utiliser des couvercles ou ustensiles équivalents.

Danger de brûlures !

- Les objets métalliques doivent être éloignés d'au moins 2 cm par rapport aux parois et à la porte du foyer de cuisson. Dans le cas contraire, des étincelles peuvent jaillir et l'appareil, être endommagé.
- Sauf recommandation contraire, ne pas utiliser de papier aluminium.
- Ne rien coincer entre la porte et son cadre.
- Toujours maintenir le joint de la porte, les surfaces d'étanchéité de la porte et l'intérieur de l'appareil propres. Un appareil non entretenu régulièrement peut provoquer des situations dangereuses.
- Surveiller qu'aucun objet inflammable n'est placé dans le four Il pourrait s'enflammer lors de la mise en marche de l'appareil.

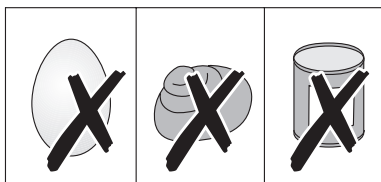


Remarque relative au revêtement en émail

L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions habituelles et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

Ne pas utiliser l'appareil...

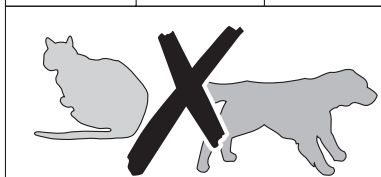
- Pour la cuisson des **œufs** à la coque (pour des œufs sur le plat, piquer d'abord les œufs pour en recueillir le jaune) et des escargots de Bourgogne, car ceux-ci éclatent sinon,



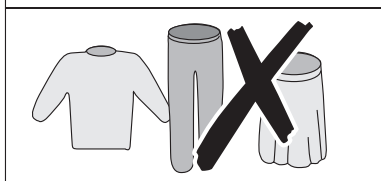
- Pour réchauffer de grandes quantités d'huile de table (fondue, friture) et les boissons à forte teneur en alcool. **Auto-inflammation ! Risque d'explosion !**



- Pour réchauffer les récipients bien fermés, tels que les conserves, les bouteilles, les verres à bouchon à vis,



- Pour sécher des animaux domestiques, textiles et du papier,



- Pour une utilisation avec de la vaisselle en porcelaine, céramique ou en argile qui présente de petits trous par exemple sur les poignées ou un fond non cimenté. Par les trous, une pénétration d'humidité peut faire éclater la vaisselle si elle est chauffée.

Protection de l'environnement




Élimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Éliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.



Appareils usagés

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

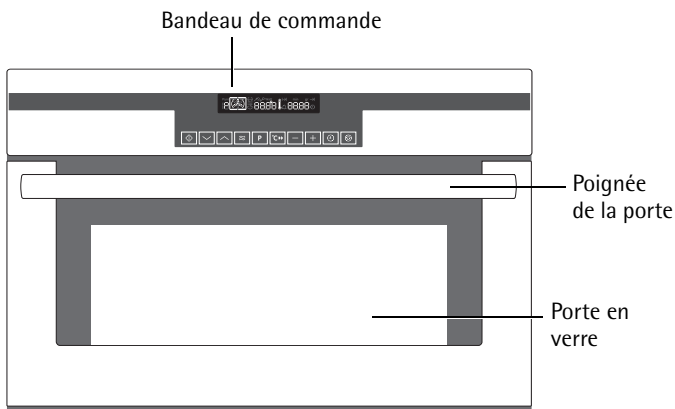


Avertissement : Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.

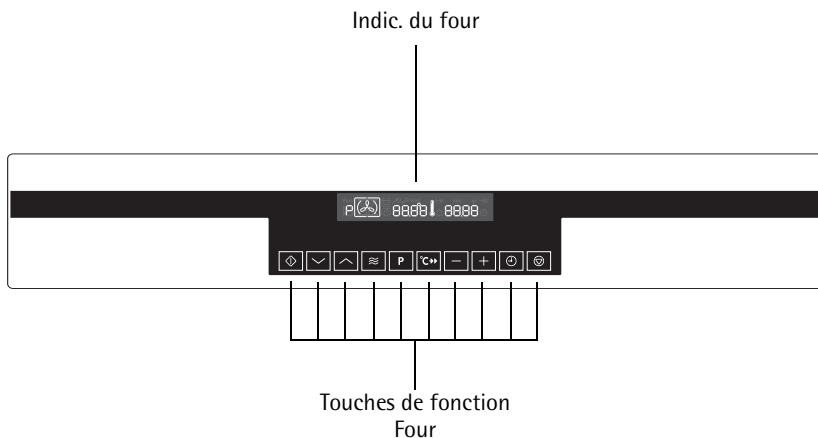
Coupez, par exemple le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Description de l'appareil

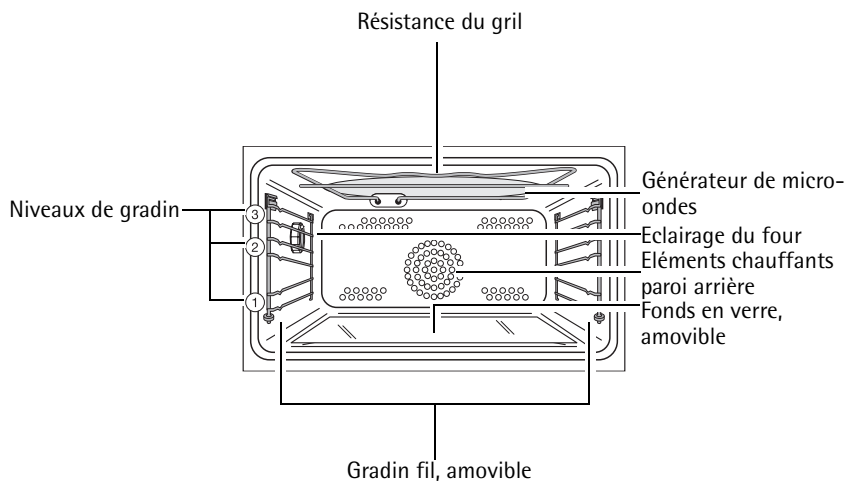
Vue d'ensemble



Bandeau de commandes



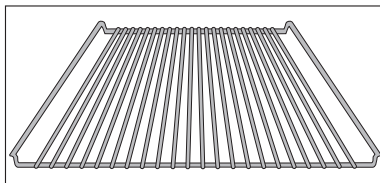
Equipement du four



Accessoires du four

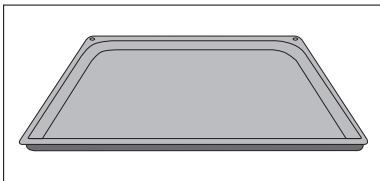
Grille

Pour plats, moules à gâteaux, rôtis et grillades



Plaque de cuisson


Pour cuire des gâteaux et des petits fours (ne convient pas pour la cuisson au micro-ondes)







Avant la première utilisation

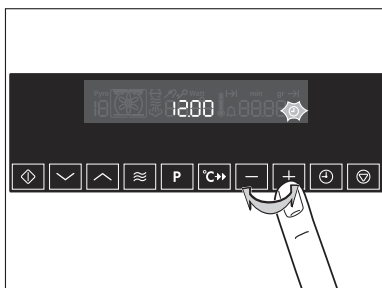
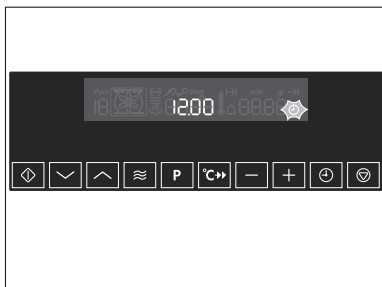
Régler et modifier l'heure du jour

i Le four ne fonctionne que si le réglage de l'heure du jour a été effectué.

Après le branchement de l'appareil ou après une coupure d'électricité, la flèche indiquant Heure  clignote automatiquement.




1. Pour modifier le réglage de l'heure du jour, Fonctions de l'horloge  appuyez jusqu'à ce que la flèche indiquant Heure  clignote.

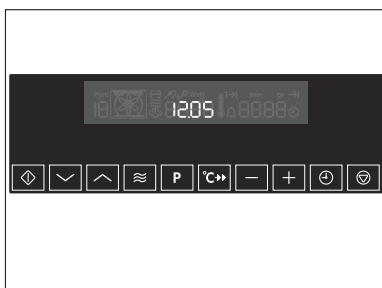
2. Régler l'heure courante à l'aide de la touche  ou .



Après 5 secondes environ, le clignotement cesse et l'indicateur de l'heure affiche l'heure courante.

L'appareil est prêt à fonctionner.

i L'heure du jour ne peut être modifiée que lorsque la Sécurité enfants est désactivée, qu'aucune fonction de l'horloge Minuterie , Durée  ou Fin  aucune fonction du four n'est sélectionnée.



Premier nettoyage

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le four avant la première utilisation.



Avvertissement : N'utilisez pas de produits détergents agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.






Pour nettoyer les parties métalliques du décor, utilisez les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce.

1. Ouvrez la porte du four. L'éclairage du four est allumé.
2. Retirez tous les accessoires du four, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la façade du four.




Apprendre à se familiariser avec l'appareil

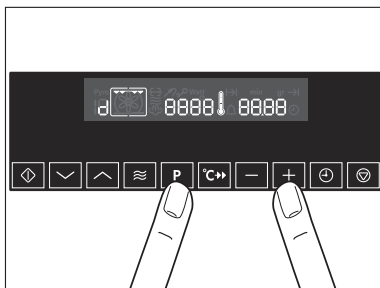
L'appareil peut être mis en marche pour un essai ou une présentation de l'ensemble des étapes de fonctionnement au moyen de la fonction d'essai. Le four ne chauffe pas.

Activer la fonction d'essai

1. Éteindre l'appareil à l'aide de la touche Arrêt .
2. Maintenir les touches Programmes de cuisson  et  enfoncées jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que "d" s'affiche.

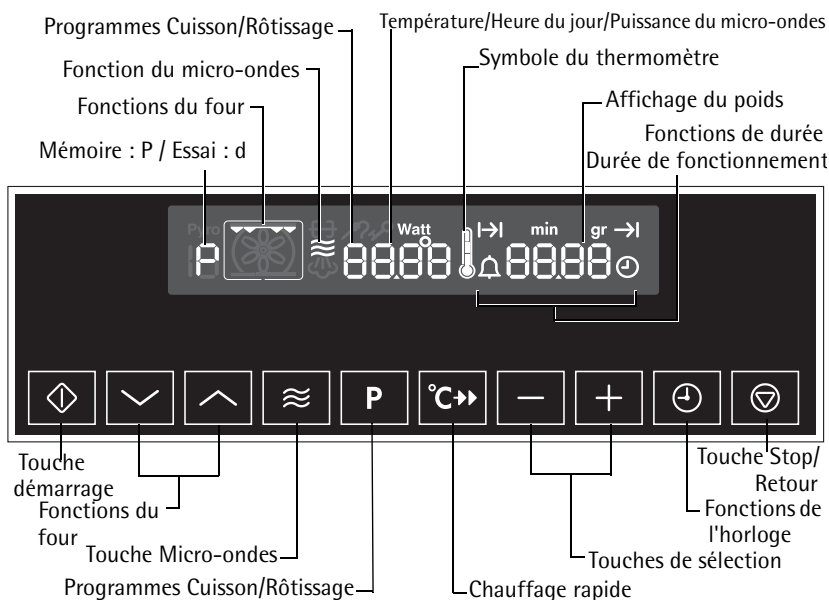
Désactiver la fonction d'essai

1. Éteindre l'appareil à l'aide de la touche Arrêt .
2. Maintenir les touches Programmes de cuisson  et  enfoncées jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que "d" s'éteigne.



Commande du four



La commande électronique du four




Remarques générales

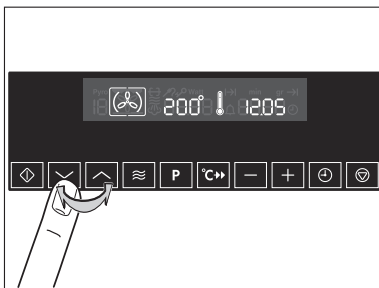
- Toujours confirmer la fonction sélectionnée en appuyant sur la touche Début . Si la fonction sélectionnée ne démarre pas dans un délai de 30 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Lorsque la fonction sélectionnée démarre, le four commence à chauffer et le compte à rebours de la durée sélectionnée se met en marche.
- Si la porte du four s'ouvre alors que l'appareil est en marche, la fonction s'interrompt. Continuer après avoir refermé la porte en appuyant sur la touche Début . Si vous n'avez pas appuyé sur la touche Début dans les 30 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement.
- L'éclairage du four s'allume dès le démarrage d'une fonction ou si la porte du four est ouverte.
- Interrompre le fonctionnement de l'appareil à l'aide de la touche Arrêt . le poursuivre en appuyant sur la touche Début . Eteindre l'appareil en appuyant plusieurs fois sur la touche Arrêt .

Sélectionner la fonction du four



1. Appuyez plusieurs fois sur la touche  ou  jusqu'à ce que la fonction désirée s'affiche.

- Un conseil de température s'affiche.

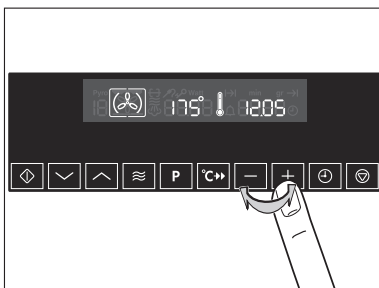
2. Appuyez sur la touche principale Début  pour activer la fonction sélectionnée.





Modifier la température du four

Augmentez ou diminuez la température à l'aide de la touche  ou .


Le réglage se fait par paliers de 5 °C.

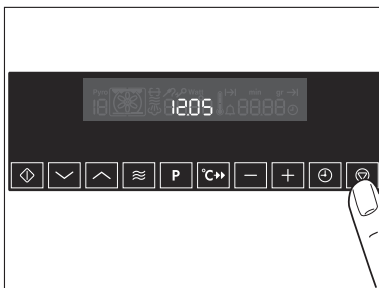


Symbole du thermomètre

- La montée progressive du symbole du thermomètre  indique le degré atteint par la température du four.
- Le clignotement successif des segments du symbole du thermomètre  indique que le chauffage rapide du four est enclenché.

Extinction du four


Pour mettre le four hors service, appuyez à plusieurs reprises sur la touche Arrêt , jusqu'à ce que l'heure du jour et, éventuellement, la chaleur résiduelle, uniquement soient affichées.



Ventilateur de refroidissement



Le ventilateur se met en route automatiquement afin de maintenir les surfaces de l'appareil froides. Après avoir arrêté le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement.

Préchauffage rapide


Après avoir sélectionné une fonction du four, il vous est possible de préchauffer le four à vide en un laps de temps relativement court à l'aide de la fonction supplémentaire Préchauffage rapide .



Avertissement ! Ne placez l'aliment à cuire dans le four **que lorsque la fonction Préchauffage rapide est terminée** et que la fonction du four sélectionnée s'est mise en marche.

1. Sélectionnez la fonction du four souhaitée (pa ex. Multifonction) et mettre en marche l'appareil. Modifier éventuellement la température conseillée.
2. Appuyez sur la touche Préchauffage rapide . L'affichage visualise le symbole .





Les barres clignotant en séquence indiquent que la fonction Préchauffage rapide est en marche.

Dès que la température réglée est atteinte, les barres de l'indicateur de chauffage s'allument. Un signal retentit. Le symbole  disparaît.

Le four continue à présent de fonctionner selon la fonction et la température présélectionnées. Introduisez maintenant l'aliment à cuire dans l'enceinte du four.

Fonctions de four


Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

	Fonction Four	Utilisation	Elément chauffant/ventilateur
	Multifonction	Pour cuire sur trois niveaux au plus et rôtir.	Résistance paroi arrière du four, ventilateur
	Rotisserie	Pour rôtir des morceaux de viande plus gros ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour cuire au gratin et gratiner .	Gril, ventilateur
	Gril	Til grillning af flade madvarer og til ristning .	Grill
	Décongélation	Pour décongeler et pour sécher les herbes, les fruits et les légumes. }	Résistance paroi arrière du four, Ventilateur


Micro-ondes

En mode de fonctionnement micro-ondes, la chaleur est générée directement dans les aliments. Pour réchauffer les plats cuisinés et les boissons, pour faire rôtir la viande ou les fruits ainsi que pour cuire les légumes et le poisson.

Fonction mixte

Pour définir le type de chauffage de(s) la(les) fonction(s) de cuisson, la fonction **Micro-ondes**  doit être sélectionnée. Les plats bénéficient d'une durée de cuisson la plus courte possible et sont immédiatement dorés.


Micro-ondes Démarrage rapide


La fonction de démarrage rapide de la puissance maximale du micro-ondes s'effectue à l'aide de la touche Début  lorsque l'appareil est éteint.




Durée de fonctionnement comprise entre 30 secondes et 7 minutes. A chaque fois que vous appuyez sur la touche, 30 secondes s'ajoutent à la durée de fonctionnement affichée.

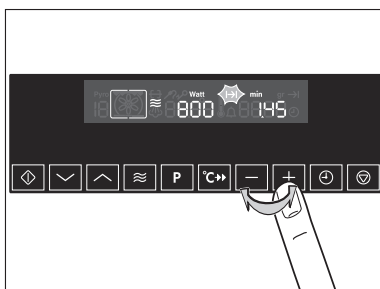
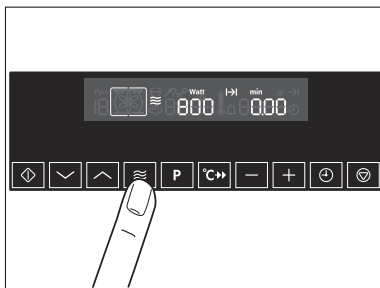
Micro-ondes

1. Si nécessaire, éteignez l'appareil à l'aide de la touche Arrêt .



2. Sélectionnez le réglage souhaité en appuyant plusieurs fois sur la touche Micro-ondes .


- Le réglage de la puissance s'effectue par paliers de 100 en partant de 1000 Watt jusqu'à un minimum de 100 Watt.
- Si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche Micro-ondes , l'indicateur de la puissance affichera de nouveau 1000 Watt.

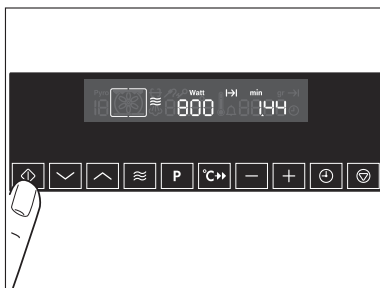
3. A l'aide de la touche  ou , sélectionnez la durée souhaitée. Le symbole correspondant à la Durée  clignote.





- Les temps de cuisson peuvent être réglés comme suit :
 - de 0 à 2 min. par paliers de 5 secondes,
 - de 2 à 5 min. par paliers de 10 secondes,
 - de 5 à 10 min par paliers de 20 secondes,
 - de 10 à 20 min. par paliers de 30 secondes,
 - à partir de 20 min. par paliers de 1 minute.
- La durée de fonctionnement maximale pouvant être réglée est :
 - de 700 Watt à 1000 Watt , de 0 à 7 min. 40 secondes,
 - de 100 Watt à 600 Watt, de 0 à 59 min.


4. Le décompte de la durée sélectionnée démarre dès que vous appuyez sur la touche principale Début .
Le symbole de Durée  s'allume.

- Il vous est possible de modifier la puissance pendant le décompte du temps, à l'aide de la touche Micro-ondes .

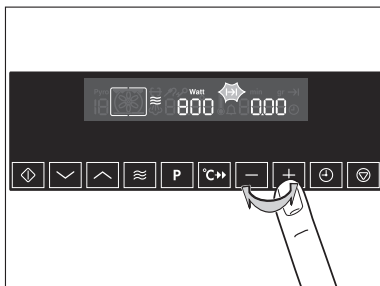


- Pendant le décompte du temps de cuisson, vous pouvez augmenter ou réduire la durée à l'aide des touches  et .

Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le micro-ondes est désactivé.

Le symbole correspondant à la Durée  clignote et l'indication de l'heure s'affiche.



Pour désactiver le signal : appuyez sur une touche quelconque.





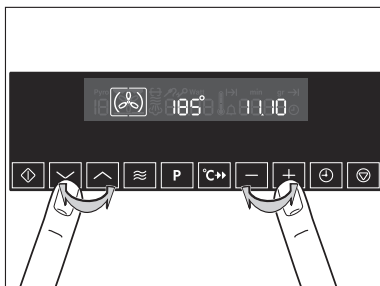
Fonctions combinées du four


Vous trouverez un choix de préparations au chapitre "Applications, Tableaux et Conseils" : Fonctions combinées du four.




1. Si nécessaire, éteignez l'appareil à l'aide de la touche Arrêt .

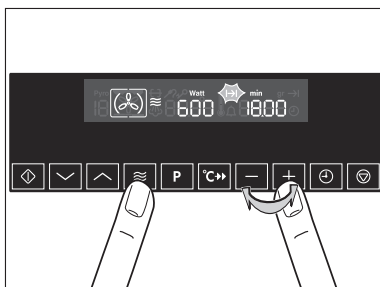
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche  ou , jusqu'à ce que la fonction du four souhaitée s'affiche.

3. A l'aide de la touche  ou , sélectionnez la température souhaitée.



4. Réglez la puissance des micro-ondes souhaitée (600 Watt max.) en appuyant à plusieurs reprises sur la touche Micro-ondes .



5. A l'aide de la touche  ou , sélectionnez la durée de cuisson souhaitée. Le symbole de Duree  clignote.







• Les temps de cuisson peuvent être réglés de la manière suivante :


- de 0 à 2 min. par paliers de 5 secondes,
- de 2 à 5 min. par paliers de 10 secondes,
- de 5 à 10 min. par paliers de 20 secondes,
- de 10 à 20 min. par paliers de 30 secondes,
- à partir de 20 min. par paliers de 1 minute.

Le temps de fonctionnement maximum qu'il est possible de régler est de 59 minutes.

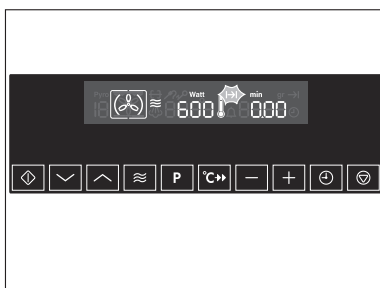
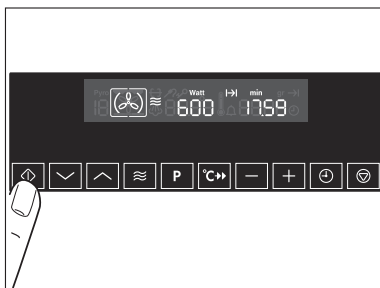
6. Le décompte du temps programmé démarre dès que vous appuyez sur la touche principale Début . Le four et les micro-ondes sont en service. Le symbole de Duree  s'allume.

- Il vous est possible de modifier la puissance des micro-ondes pendant le décompte du temps à l'aide de la touche Micro-ondes .

- Augmentez ou diminuez la durée au cours de la cuisson au moyen des touches  et  .

Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'éteint. Le symbole de Duree  clignote et l'heure du jour s'affiche.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

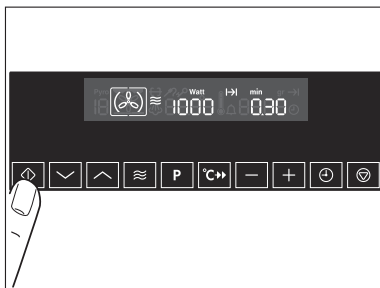


Activation rapide des micro-ondes

1. Si nécessaire, éteignez l'appareil à l'aide de la touche Arrêt [🛑].

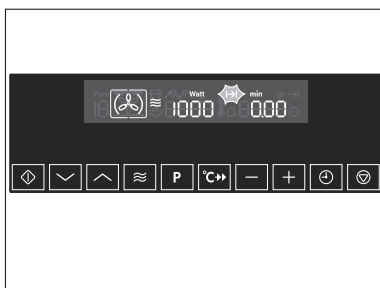
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche principale Début [▶], jusqu'à ce que la durée de fonctionnement souhaitée s'affiche. Lorsque l'appareil s'allume, la puissance des micro-ondes est réglée sur la valeur maximale.

- Chaque pression sur la touche fait augmenter de 30 secondes la durée affichée. La puissance maximale des micro-ondes peut être utilisée pendant une durée maximum de 7 minutes.
- Il vous est possible d'augmenter ou de réduire la durée au cours du décompte à l'aide des touches [⏸] et [+] [-].
- Vous pouvez modifier la puissance des micro-ondes en appuyant à plusieurs reprises sur la touche Micro-ondes [⏏].
- En appuyant une fois sur la touche Arrêt [🛑], vous pouvez interrompre le fonctionnement. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur la touche Début [▶].
Pour éteindre l'appareil, appuyez deux fois sur la touche Arrêt [🛑].



Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. L'appareil s'éteint. Le symbole de Durée [▶] clignote et l'heure du jour s'affiche.

Pour désactiver le signal :
Appuyez sur une touche quelconque.



Conseils sur le réglage de la puissance

Le tableau indique le réglage de puissance optimal pour les cycles de cuisson mentionnés. Les puissances sont des valeurs indicatives.

Puissance du micro-ondes	Optimale pour
1000 Watt 900 Watt 800 Watt 700 Watt	<ul style="list-style-type: none">- Réchauffer des liquides- Cuire au début d'un cycle de cuisson- Cuire les légumes- Cuire des aliments- Faire fondre la gélatine et le beurre
600 Watt 500 Watt	<ul style="list-style-type: none">- Décongeler et réchauffer des plats surgelés- Faire chauffer des plats sur assiette- Terminer la cuisson des plats uniques tels que le ragout- Cuire des œufs sur le plat
400 Watt 300 Watt 200 Watt	<ul style="list-style-type: none">- Poursuivre la cuisson de plats- Cuire des aliments fragiles- Faire chauffer des aliments pour bébés- Faire gonfler le riz- Réchauffer des plats fragiles- Faire fondre du fromage
100 Watt	<ul style="list-style-type: none">- Décongeler la viande, le poisson, le pain- Décongeler le fromage, la crème, le beurre- Décongeler les fruits et les gâteaux (tartes à la crème)- Lever la pâte au levain- Réchauffer les plats froids et les boissons

Mise en place de la grille et du plateau multi-usage

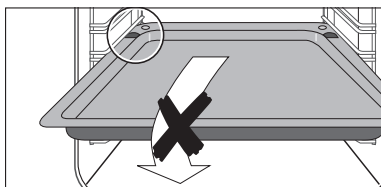
Mise en place du plateau multi-usages:

Le plateau multi-usages est doté (à gauche et à droite) d'un petit renforcement. Ce renforcement sert de **sécurité antibasculement** et doit toujours être orienté vers l'arrière.

Glissez le plateau multi-usages sur le gradin souhaité.

Mise en place de la grille :

Glissez la grille sur le gradin souhaité.



Fonctions supplémentaires

Programmes du Micro-ondes

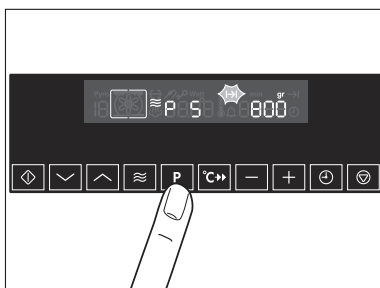


Pour utiliser cette fonction, reportez-vous aux programmes indiqués dans le chapitre "Applications, tableaux et conseils : Programmes").

Sélectionner un programme

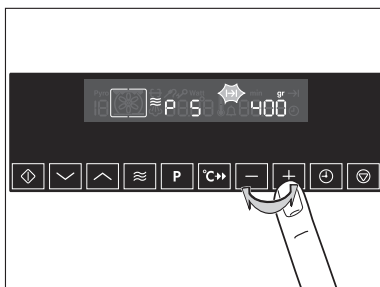
1. Si nécessaire, éteignez l'appareil à l'aide de la touche Arrêt
2. Appuyez sur la touche Programmes de cuisson **P**, puis plusieurs fois sur la touche ou , jusqu'à ce que l'indicateur affiche le programme souhaité (P 1 à P12).



- L'indicateur affiche le poids en **grammes** réglé précédemment. Le symbole de Duree clignote.
Poids = Durée




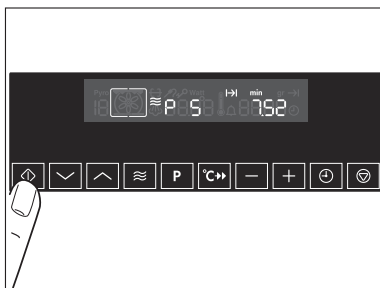
3. En appuyant sur la touche ou , il vous est possible de modifier l'indication du poids en fonction du poids effectif de l'aliment ; poids minimum 100 g,, poids maximum 1500 g (P 5 à P12 maximum 1000 g).

- Dès que le poids de l'aliment est mémorisé, la durée de fonctionnement des micro-ondes s'adapte automatiquement à celui-ci.
- Réglez toujours le poids le plus bas, par ex. pour un pain de 460 g, sélectionnez 400 g.




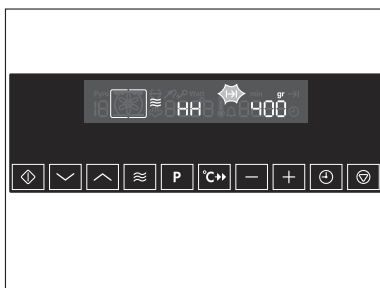
4. Le décompte du temps sélectionné démarre dès que vous appuyez sur la touche principale Début . Le symbole correspondant à la Duree  et aux **"min"** s'allume.

- Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le micro-ondes s'éteint. Le symbole de Duree  clignote.



Avec certains programmes, une fonction de Maintien à température est activée dès que le temps de cuisson est écoulé. Un signal est émis et l'indicateur affiche **"HH"**.

Dès que la fonction Maintien à température est désactivée, un signal retentit pendant 2 minutes. Le micro-ondes s'éteint. Le symbole de Duree  clignote et l'heure du jour s'affiche.

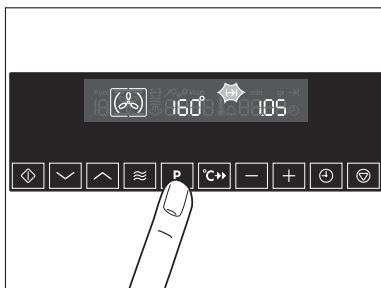


Pour désactiver le signal :
appuyez sur une touche quelconque.

Fonction Mémoire

La fonction Mémoire permet de mémoriser **un** réglage que vous utilisez de manière répétée.

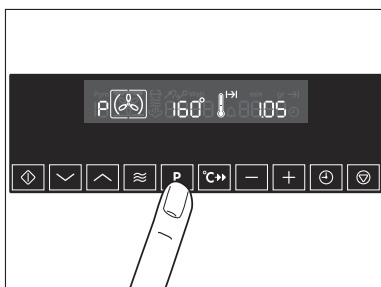
1. Réglage de la fonction four, de la température et, le cas échéant des fonctions de l'horloge Duree [→|] et/ou Fin [→|] ou
réglage de la fonction Micro-ondes et Duree [→|].
2. Appuyez sur la touche Programmes de cuisson [P] et maintenez-la enfoncée pendant env. 2 secondes, jusqu'à ce qu'un signal retentisse. Le réglage est mémorisé.
3. Poursuivez en appuyant sur la touche principale Début [↵] ou mettez l'appareil hors service en appuyant sur la touche Arrêt [⏻].



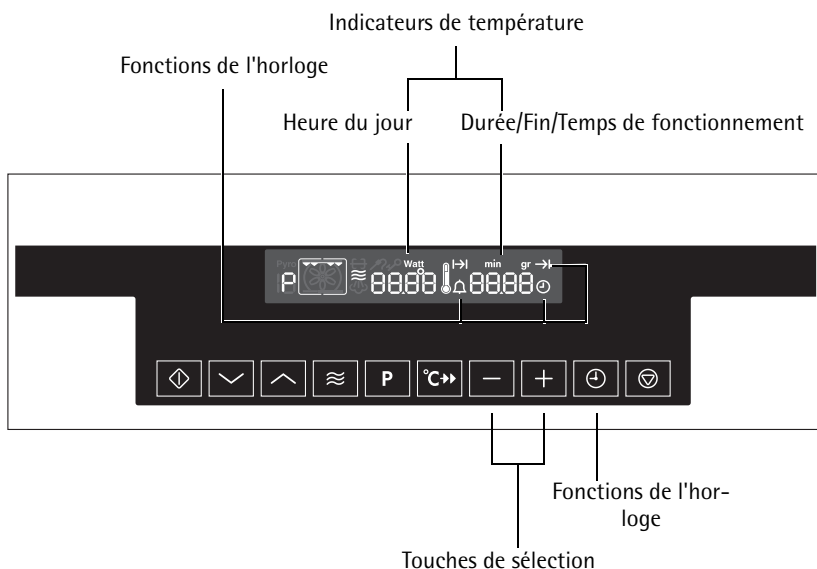
Pour mémoriser un autre réglage, appuyez à nouveau sur la touche Programmes de cuisson [P] pendant env. 2 secondes. Ce nouveau réglage remplacera le réglage mémorisé précédemment.

Activer la fonction Mémoire

1. Le cas échéant, éteignez l'appareil à l'aide de la touche Arrêt [⏻].
2. À l'aide de la touche Programmes de cuisson [P], appelez le réglage mémorisé.
3. Appuyez sur la touche principale Début [↵].



Fonctions de l'horloge



Minuterie

Permet le réglage de la minuterie. Un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.

Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du micro-ondes et du four.

Durée micro-ondes (min.)

Pour régler la durée de fonctionnement des micro-ondes.

Durée

Pour régler la durée de cuisson.

Fin

Pour régler l'heure de fin de cuisson.






Heure

Pour régler, modifier ou consulter l'heure.



(Voir également le chapitre «Avant la première utilisation»).

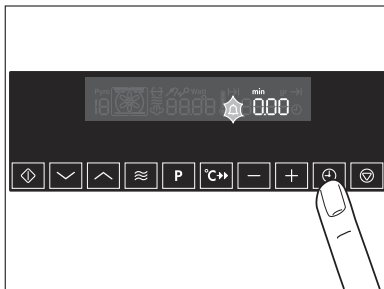




Remarques générales

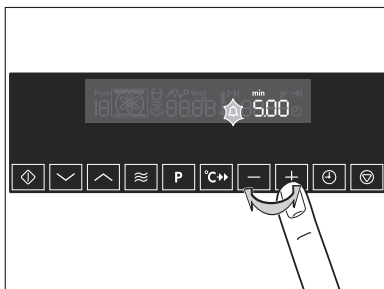
- Dès qu'une des fonctions Horloge est sélectionnée, le symbole correspondant clignote pendant environ 5 secondes. Pendant ce temps, il vous est possible de régler les temps souhaités ou de modifier ceux-ci à l'aide de la fonction  ou .
- Après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole se remet à clignoter pendant environ 5 secondes. Puis, le symbole s'allume. Le compte à rebours de la Minuterie  démarre.
- Le compte à rebours de la Duree  et de Fin  démarre dès que la fonction sélectionnée est activée.

Minuterie


1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge , jusqu'à ce que le symbole de la Minuterie  clignote.

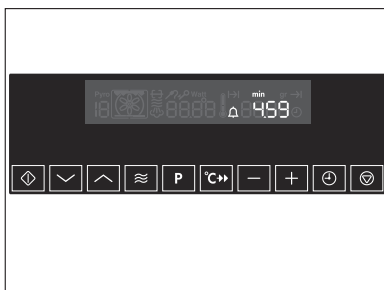



2. A l'aide de la touche  ou , sélectionnez la durée souhaitée (99,00 minutes max.).



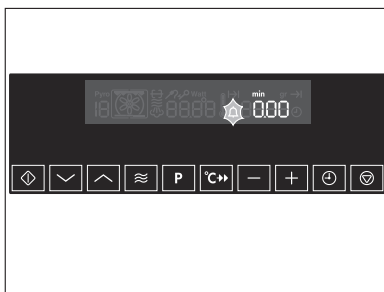
Au bout d'env. 5 secondes, l'indicateur affiche le temps résiduel.

Le symbole de la Minuterie  s'allume.




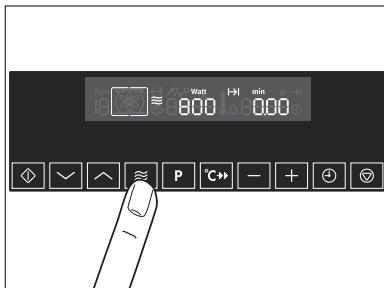
Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. "0.00" s'affiche et le symbole de la Minuterie  clignote.




Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

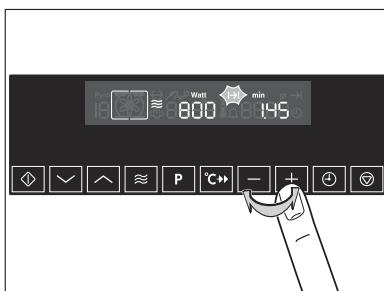




Durée micro-ondes min.

1. Sélectionnez la fonction Micro-ondes et réglez la puissance en appuyant plusieurs fois sur la touche Micro-ondes .







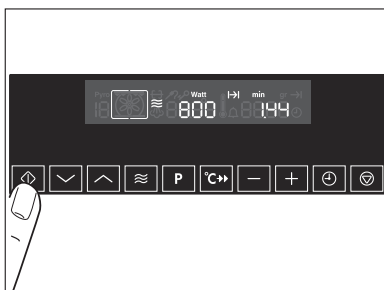
2. A l'aide de la touche  ou , réglez la durée de cuisson souhaitée. Le symbole de Durée  clignote.




3. Le décompte du temps sélectionné démarre dès que vous appuyez sur la touche principale Début . Le symbole de Durée  s'allume.

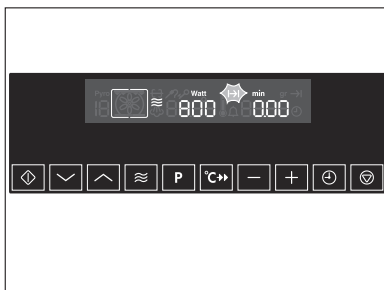


Vous pouvez afficher l'heure du jour en appuyant à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge . Il vous est possible d'augmenter ou de réduire la durée à l'aide des touches  et  ou  pendant le décompte du temps.







Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le micro-ondes s'éteint.

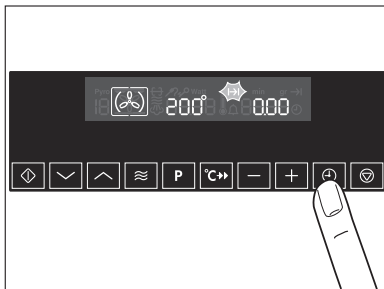
"0.00" s'affiche et le symbole de Durée  clignote.





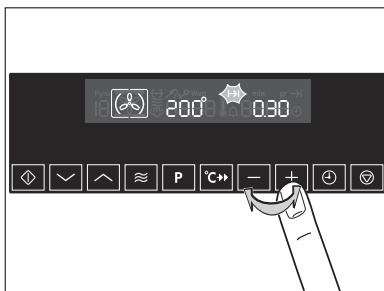
Pour désactiver le signal :
Appuyez sur une touche quelconque.



Durée

1. Sélectionnez une fonction du four et une température à l'aide de la touche  ou .
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge , jusqu'à ce que le symbole de Durée  clignote.




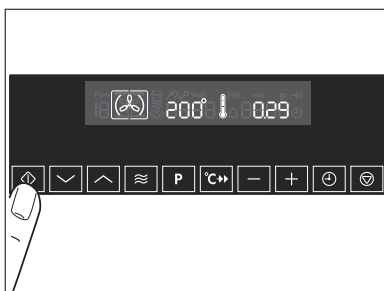
3. A l'aide de la touche  ou , sélectionnez la durée de cuisson souhaitée.




4. Le décompte du temps sélectionné démarre dès que vous appuyez sur la touche principale Début . Le symbole de Durée  s'allume.



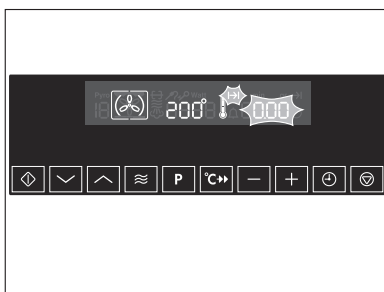
Il vous est possible d'afficher l'heure du jour en appuyant plusieurs fois sur la touche Fonctions de l'horloge .



Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'éteint.

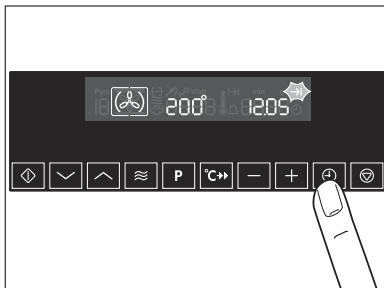
"0.00" s'affiche et le symbole de Durée  clignote.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

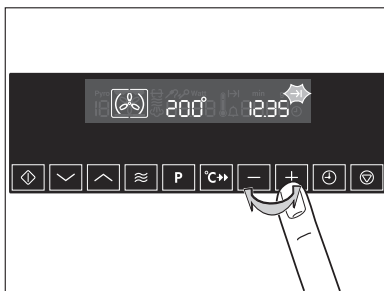


Fin →|

1. Sélectionnez une fonction du four et une température à l'aide de la touche **+** ou **-**.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge **⌚**, jusqu'à ce que le symbole de Fin **→|** clignote.



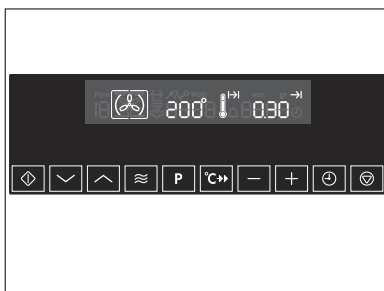
3. A l'aide de la touche **+** ou **-**, sélectionnez l'heure de fin souhaitée.



Les symboles de Fin **→|** et de Duree **⌚** s'allument.
Le four s'éteint automatiquement.



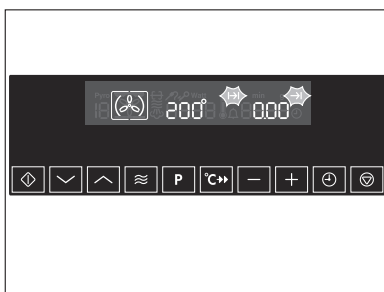
Il vous est possible d'afficher l'heure du jour en appuyant à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge **⌚**.



Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'éteint.

"0.00" s'affiche et les symboles de Fin **→|** et de Duree **⌚** clignotent.

Pour désactiver le signal :
Appuyez sur une touche quelconque.

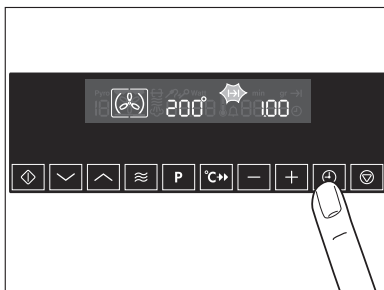


Utilisation combinée des fonctions Duree [Duree] et Fin [Fin]

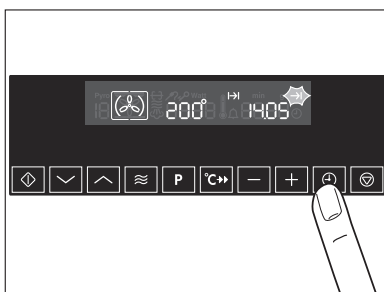


Il est possible d'utiliser simultanément les fonctions Duree [Duree] et Fin [Fin] lorsque le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement **à une heure différée**.

1. Sélectionnez une fonction du four et une température.
2. A l'aide de la fonction Duree [Duree], sélectionnez la durée de cuisson de la préparation, par ex. 1 heure.



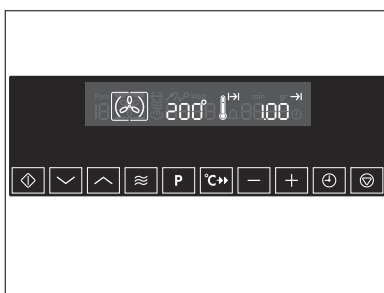
3. À l'aide de la fonction Fin [Fin], réglez l'heure de fin de cuisson, par ex. 14h05.



Les symboles de Duree [Duree] et de Fin [Fin] s'allument.

Le four s'éteint automatiquement à l'heure sélectionnée, par ex. à 13h05.

Après que la durée soit écoulée, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'éteint, par ex. à 14h05.



Autres fonctions

Désactivation de l'affichage



La désactivation de l'affichage de l'heure permet d'économiser de l'énergie.

Désactiver l'affichage

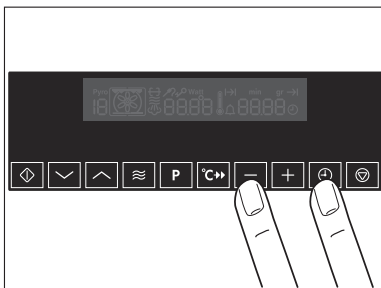
1. Le cas échéant, éteindre l'appareil à l'aide de la touche Arrêt . Aucune chaleur résiduelle ne doit être affichée.
2. Appuyer simultanément sur les touches Fonctions de l'horloge et , jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.



Dès que l'appareil est de nouveau en marche, le voyant se rallume automatiquement.

Lors du prochain arrêt de l'appareil, l'affichage de l'heure s'éteint de nouveau.

Activez à nouveau l'heure du jour pour l'afficher en continu.



Activer le voyant

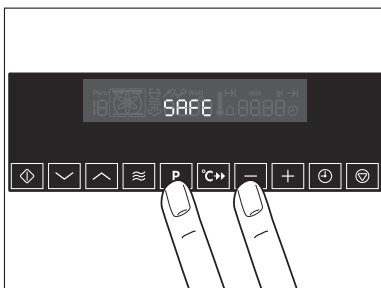
1. Le cas échéant, éteignez l'appareil à l'aide de la touche Arrêt .
2. Appuyer simultanément sur les touches Fonctions de l'horloge et , jusqu'à ce que le voyant s'allume à nouveau.

Sécurité enfants




Dès que la sécurité enfants est activée, le four ne peut pas être mis en service.

Activer la sécurité enfants

1. Le cas échéant, **éteignez** l'appareil à l'aide de la touche principale Arrêt . **Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.**
2. Appuyez simultanément sur les touches de programmes de cuisson et , jusqu'à ce que **SAFE** s'affiche. A présent, la sécurité enfants est activée.






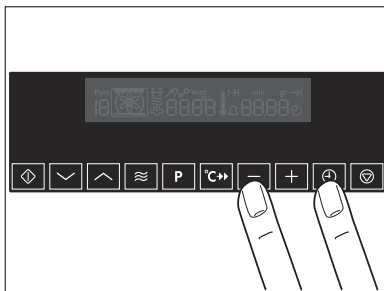
Désactiver la sécurité enfants

1. Le cas échéant, allumez l'appareil à l'aide de la touche principale Arrêt .
2. Appuyez simultanément sur les touches de programmes de cuisson  et , jusqu'à ce que **SAFE** ne soit plus affiché.
La sécurité enfants est maintenant désactivée et le four est de nouveau en état de marche normal.



Sonnerie associée aux touches

Désactiver la sonnerie associée aux touches

1. Le cas échéant, **éteignez** l'appareil à l'aide de la touche principale Arrêt .
2. Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce qu'une sonnerie retentisse (pendant env. 2 secondes).
La sonnerie associée aux touches est à présent désactivée.



Activer la sonnerie associée aux touches

Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce qu'une sonnerie retentisse (pendant env. 2 secondes).
La sonnerie associée aux touches est à nouveau activée.

Arrêt de sécurité du four



Si le four ne s'éteint au bout d'un certain temps ou si la température ne change pas, il s'arrête automatiquement.
Le voyant affichant la dernière température sélectionnée clignote et un signal sonore retentit.

Le four s'éteint à partir d'une température de :

30 - 120°C	après	12,5 heures
120 - 200°C	après	8,5 heures
200 - 250°C	après	5,5 heures

Mise en service après un arrêt automatique de sécurité

Déconnectez complètement le four.
Il est ensuite de nouveau en état de marche.

Conseils d'utilisation et guide des cuissons


Cuisson

Fonction four : Multifonction 

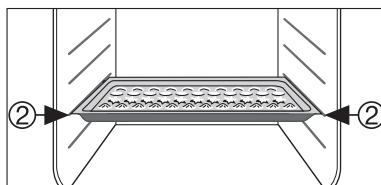
Plats à cuisson

- Pour cuire avec la fonction Multifonction , vous pouvez utiliser tous types de plats, même des plats en métal clair.

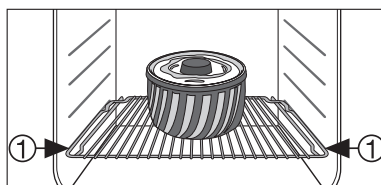
Niveaux de gradin

- La fonction Multifonction  permet de faire cuire une préparation sur 2 niveaux de gradin à la fois :

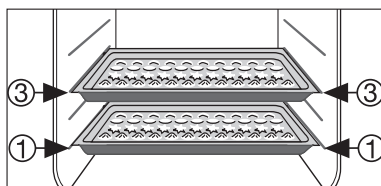
1 plaque à pâtisserie :
par ex. niveau de gradin 2




1 plat à cuisson :
par ex. niveau de gradin 1



2 plaques à pâtisserie :
par ex. niveaux de gradin 1 et 3



Conseils d'ordre général

Avec les fonctions Multifonction , il est possible de placer simultanément deux moules côte à côte sur la grille. Cela ne rallonge que de peu la durée de la cuisson.



Lors de la cuisson de plats surgelés, les plaques de cuisson utilisées peuvent se déformer. Cela est dû à la grande différence de température entre les plats surgelés et la température du four. Dès que les plaques se sont refroidies, la déformation disparaît.

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

Les tableaux ci-après présentent une sélection de plats et les températures correspondantes, les durées de cuisson et les gradins adéquats.

- Les données de température et de durée de cuisson ne sont que des valeurs indicatives puisqu'elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité et du type de moule.
- La première fois, nous vous conseillons de régler la température sur la valeur minimale et, au besoin, de sélectionner une température plus élevée si vous souhaitez un brunissage plus intense ou si vous estimez que le temps de cuisson est trop long.
- Si vous ne trouvez pas d'indications concrètes pour votre propre recette, choisissez une préparation similaire.
- La cuisson de gâteaux sur des plaques ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les pizzas et tartes aux fruits, dont la pâte est particulièrement humide, se cuisent sur un seul niveau.
- La hauteur d'enfournement de la préparation en début de cuisson peut influencer le niveau de brunissage final. Si celui-ci n'est pas satisfaisant, **ne modifiez pas la température sélectionnée**. Le brunissage tendra à devenir plus homogène au cours de la cuisson.




Lors de cuissons plus longues, il est possible d'éteindre le four env. 10 minutes avant la fin de la cuisson de manière à utiliser la chaleur résiduelle.

Les valeurs indiquées dans les tableaux se réfèrent à un four froid, sauf indication contraire.

Tableau de cuisson


Cuisson sur un niveau de gradin

Type n de pâtisserie	Multifunction 		
	Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min
Pâtisserie dans un moule			
Brioche ou baba	1	160-170	0:50-1:10
Gâteaux sablés/cake	1	150-170	1:10-1:30
Tarte fourrée	1	160-180	0:25-0:40
Fond de tarte pâte brisée	2	170-190	0:10-0:25
Fond de tarte pâte molle	2	150-170	0:20-0:25
Tarte aux pommes nappée	1	160-180	0:50-1:00
Tourte aux pommes (2 moules Ø20cm, disposés en diagonale)	1	180-190	1:05-1:20
Tartes salées (par ex. quiche lorraine)	2	170-190	0:30-1:10
Tarte au fromage	1	160-180	1:00-1:30
Cuisson sur plaques à pâtisserie			
Brioche tressée / couronne	1	160-180	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré	1	160-180	0:40-1:00
Pain (pain de seigle) - d'abord - ensuite	1	180-200	0:45-0:60
Choux garnis / éclairs	2	170-190	0:30-0:40
Biscuit roulé	2	200-220 ¹⁾	0:08-0:15
Gâteau aux crumbles	2	160-180	0:20-0:40
Gâteau au beurre / au sucre	2	170-190 ¹⁾	0:15-0:30
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée)	2	160-180	0:25-0:50
Gâteau aux fruits sur pâte brisée	2	170-190	0:40-1:20
Gâteaux sur plaque à pâtisserie avec garniture délicate (par ex. du fromage blanc, de la crème, des amandes effilées)	2	150-170	0:40-1:20
Pizza (bien garnie)	2	190-210 ¹⁾	0:20-0:40

Type n de pâtisserie	Multifonction 		
	Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min
Pizza (fine)	2	230 ¹⁾	0:12-0:20
Pain plat	2	230 ¹⁾	0:10-0:20
Tartes flambées (Suisse)	2	190-210	0:35-0:50
Petits biscuits			
Petits biscuits pâte brisée	2	160-180	0:06-0:20
Petits gâteaux secs	2	180	0:10-0:40
Petits gâteaux secs pâte molle	2	160-180	0:15-0:20
Meringues, baisers	2	80-100	2:00-2:30
Macarons	2	100-120	0:30-0:60
Petits gâteaux secs pâte levée	2	160-180	0:20-0:40
Petits gâteaux secs pâte feuilletée	2	180-200 ¹⁾	0:20-0:30
Petits pains	2	210-230	0:20-0:35
Petits cakes (20/plaque)	2	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Préchauffer le four

Cuisson sur plusieurs niveaux de gradin


Type de gâteau	Multifonction 	Température en °C	Durée en h : min
	niveau de gradin à partir du bas		
	2 niveaux		
Petits biscuits			
Petits biscuits pâte sablée	1 / 3	160-180	0:15-0:35
Petits gâteaux secs	1 / 3	180	0:20-0:60
Petits gâteaux pâte molle	1 / 3	160-180	0:25-0:40
Meringues, baisers	1 / 3	80-100	2:10-2:50
Macarons	1 / 3	100-120	0:40-1:20
Biscuits pâte levée	1 / 3	160-180	0:30-0:60
Biscuits pâte feuilletée	1 / 3	180-200 ¹⁾	0:30-0:50

1) Préchauffer le four

Conseils de cuisson





Qualité de la cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau est trop clair	Le gâteau n'est pas assez enfoncé dans le four	Enfoncez le gâteau plus avant dans le four
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	La température de cuisson est trop élevée	Réduisez la température
	La durée de la cuisson est trop courte	Prolongez la durée de la cuisson Une température de cuisson plus élevée ne permet pas de diminuer la durée de la cuisson
	La pâte est trop molle	Diminuez la quantité de liquide Attention à la consistance de la pâte, en particulier si vous utilisez un appareil ménager pour mélanger
Le gâteau est trop sec	La température de cuisson est trop basse	Augmentez la température de cuisson
	La durée de la cuisson est trop longue	Diminuez la durée de la cuisson
La dorure du gâteau n'est pas homogène	La température et la durée de la cuisson sont respectivement trop élevée et trop courte	Diminuez la température et prolongez la durée de la cuisson
	La répartition de la pâte n'est pas homogène	Etalez la pâte de façon homogène
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson	La température de cuisson est trop basse	Augmentez légèrement la température de cuisson

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Multifonction 		
	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Soufflé aux pâtes	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	1	180-200	0:25-0:40
Gratin de légumes ¹⁾	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes gratinées ¹⁾	1	160-170	0:15-0:30
Soufflets sucrés	1	180-200	0:40-0:60
Soufflés au poisson	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis	1	160-170	0:30-1:00

1) Préchauffer le four.

Tableau plats préparés surgelés

Nature du plat	Fonction Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée
Pizza surgelée		Multifonction	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant
Pommes de terre frites ¹⁾ (300-600 g)		Rotisserie	3	200-220	15-25 min
Baguettes		Multifonction	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant
Gâteaux aux fruits		Multifonction	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant

1) Remarque : Retournez les frites 2 à 3 fois

Rôtissage

Fonction four Multifonction

Plats à rôtir

- Tous les plats résistants à la chaleur peuvent être utilisés pour rôtir des aliments (conformez-vous aux indications du fabricant !).
- Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres **dans une cocotte munie de couvercle**. De cette façon, la viande sera plus savoureuse.
- Les viandes pour lesquelles doivent se former une croûte peuvent être rôties dans **une cocotte sans couvercle**.





Précision relative au tableau

Les valeurs fournies dans le tableau suivant sont indicatives.

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four **à partir d'un poids de 1 kg**.
- Pour éviter que les sucs ou les graisses qui sortent de la viande ne brûlent, versez un peu de liquide dans le plat de cuisson.
- Au besoin, retournez l'aliment à mi-cuisson ou - aux deux tiers de la cuisson.
- Arrosez de leur jus de cuisson les gros ôtis ou les grosses volailles plusieurs fois au cours de la cuisson. Les résultats de cuisson n'en seront que meilleurs.
- Éteignez le four env. 10 minutes avant la fin de la cuisson, de manière à utiliser la chaleur résiduelle.

Tableau de rôtissage

Nature de la viande	Multifonction 		
	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Viande de porc			
Epaule, collet, morceau de jambon (1000-1500 g)	1	170-190	1:30-2:00
Côtelettes, côtes fumées (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Rôti de viande hachée (750-1000 g)	1	180-200	0:45-1:00
Jarret de porc (précuit 750-1000 g)	1	170-190	1:30-2:00
Viande de bœuf			
Bœuf braisé (1000-1500 g)	1	180-200	2:00-2:30
Rosbif ou filet, par cm d'épaisseur	1	210-230*	0:06-0:09 par cm d'épaisseur
Viande de veau			
Rôti de veau (1000 g)	1	170-190	1:30-2:00
Jarret de veau (1500-2000 g)	1	170-190	2:00-2:30
Agneau			
Rôti d'agneau, gigot d'agneau (1000-1500 g)	1	170-190	1:15-2:00
Carré d'agneau (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Petits morceaux de viande à cuire sur la plaque à pâtisserie			
Saucisses „Cordon bleu"	1	220-230*	0:05-0:08
Saucisses rôties	1	220-230*	0:12-0:15
Escalope ou côtelette panée	1	220-230*	0:15-0:20
Fricadelles	1	210-220*	0:15-0:20
Poisson (à l'étuvée)			
Poissons entiers (1000-1500 g)	1	210-220	0:45-1:15

Nature de la viande	Multifonction 		
	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Volaille			
Poulet, poule (1-1,5 kg)	1	190-210	0:45-1:15
Demi-poulet (de 400-500 g)	1	200-220	0:35-0:50
Volaille en morceaux (de 200-250 g)	1	200-220	0:35-0:50
Canard (1500-2000 g)	1	180-200	1:15-1:45
Gibier			
Râble de lièvre, cuisse de lièvre (jusqu'à 1000 g)	1	220-230*	0:25-0:40
Râble de chevreuil/cerf (1500-2000 g)	1	210-220	1:15-1:45
Râble de chevreuil/cerf (1500-2000 g)	1	200-210	1:30-2:15

* Préchauffer le four

Gril

Fonction four Gril  la température doit être réglée sur le maximum



Avertissement : Fermez toujours la porte du four lorsque vous faites griller un aliment.

- Utilisez simultanément la lèchefrite et la grille lorsque vous faites griller un aliment.
- Les durées des grillades sont des valeurs indicatives.
- Les morceaux de viande peu épais et les morceaux de poisson sont particulièrement adaptés pour le gril.

Tableau des grillades

Nature de l'aliment à griller	Niveau de gradin	Durée de la grillade	
		1. Côté	2. Côté
Boulettes de viande hâchée	3	8-10 Min.	6-8 Min.
Filet de porc	2	10-12 Min.	6-10 Min.
Saucisses à griller	3	8-10 Min.	6-8 Min.
Steacks dans le filet de porc ou de veau	3	6-7 Min.	5-6 Min.
Filet de bœuf, rosbif (env 1 kg)	2	10-12 Min.	10-12 Min.
Pains toastés ¹⁾	3	4-6 Min.	3-5 Min.
Toasts avec garniture	2	8-10 Min.	---

1) Utilisez la grille pour grillades sans la lèchefrite

Rotisserie

Fonction four Rotisserie

Plat	Tempe- rature en °C	Plaque	Grille du Gri	Durée de cuisson en minutes	après minutes retournez
		Niveau d'enfourne- ment			
Hähnchen (900-1000 g)	160	1	2	50-60	25-30
Rôti roulé de porc- farci (2000 g)	160	1	2	90-95	45
Soufflé aux pâtes	180	---	2	30	---
Soufflé de pommes de terre gratiné	200	---	2	20-23	---
Gnocchi, gratinés	180	---	2	20-23	---
Choux –fleur, entier Sauce Hollandaise	200	---	2	15	---

Décongélation

Fonction four : Décongélation  (Température réglée sur 30°C)

- Placez l'aliment débarrassé de son emballage sur un plat et installez ce dernier sur la grille.
- Ne recouvrez pas l'aliment d'un plat ou d'un bol, car cela prolongerait considérablement le temps de décongélation.
- Pour décongeler, placez la grille sur le niveau **1 à partir du bas**.

Tableau de décongélation

Plat	Auftauzeit min.	Temps de repos après décongélation min.	Remarque
Poulet (1000 g)	100-140	20-30	Placez le poulet sur une soucoupe renversée dans un plat de grande dimension Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation
Viande, 1000g	100-140	20-30	Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation
Viande, 500g	90-120	20-30	Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation
Truites, 150g	25-35	10-15	---
Fraises, 300g	30-40	10-20	---
Beurre, 250g	30-40	10-15	---
Crème fraîche, 2 x 200g	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteaux, 1400g	60	60	---

Séchage

Fonction four Décongélation

- Utilisez des plaques recouvertes de papier huilé ou spécial four.
- Vous obtiendrez un meilleur résultat si vous éteignez le four à la moitié du temps de brunissage, ouvrez la porte et laissez refroidir toute la nuit durant.
- Puis laissez sécher complètement l'aliment.

Produit à sécher	Température in °C	Niveau d'enfournement		Durée en heures heures (valeurs indicatives)
		1gradin	2 gradin	
Légumes				
Haricots	75	2	1 / 3	6-9
Poivrons (coupés en bandes)	75	2	1 / 3	5-8
Potage de légumes	75	2	1 / 3	5-6
Champignons	50	2	1 / 3	6-9
Choux	40-50	2	1 / 3	2-4
Légumes				
Prunes	75	2	1 / 3	8-12
Abricots	75	2	1 / 3	8-12
Pommes en tranches	75	2	1 / 3	6-9
Poires	75	2	1 / 3	9-13

Faire des conserves

Fonction four Multifunction

- Pour faire des conserves, utilisez des bocaux en verre disponibles dans le commerce de dimension identique.
- **L'utilisation de bocaux dotés d'un couvercle à visser ou d'une fermeture à bayonnette et de boîtes métalliques est proscrite.**
- Utilisez le gradin **1. à partir du bas**.
- Pour faire vos conserves, utilisez la plaque à pâtisserie. Vous pouvez y disposer jusqu'à six bocaux d'une contenance de 1 litre.
- Les bocaux doivent être tous remplis au même niveau et être fermés hermétiquement.
- Disposez les bocaux sur la plaque en veillant à ce qu'ils n'entrent pas en contact les uns avec les autres.
- Versez environ un demi litre d'eau dans la plaque pour garantir un niveau d'humidité suffisant dans la cavité du four.
- Dès que le liquide commence à mousser dans les premiers bocaux (pour des bocaux de 1-litre, après env. 35 à 60 minutes), éteignez le four ou réglez à nouveau la température sur 100°C (voir tableau).

Tableau de cuisson pour les conserves

Les durées de cuisson et les températures indiquées sont des valeurs indicatives.

Type de conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Baies			
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	---
Groseilles à maquereau vertes	160-170	35-45	10-15
Fruits à noyau			
Poires, coings, pruneaux	160-170	35-45	10-15
Légumes			
Carottes ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Champignons ¹⁾	160-170	40-60	10-15
Concombres	160-170	50-60	---
Cornichons mélangés	160-170	50-60	15
Choux-raves, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20
Haricots	160-170	50-60	---

1) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

Micro-ondes

Conseils relatifs au fonctionnement

Généralités

- Laisser reposer les plats quelques minutes après que l'appareil s'est éteint (se reporter aux tableaux des micro-ondes : temps de repos).
- Les emballages en aluminium, les récipients en métal, etc. doivent être retirés avant la préparation des plats.

Cuisson

- Dans la mesure du possible, chauffer les récipients adaptés au micro-ondes avec un couvercle. Chauffer les plats sans couvercle uniquement lorsque vous souhaitez obtenir une croûte.
- Les plats provenant du réfrigérateur et surgelés nécessitent un temps de cuisson plus long.
- Les plats en sauce doivent être remués de temps à autre.
- Cuire les légumes de consistance dure tels que les carottes, les petits pois ou le chou-fleur avec de l'eau.
- Pour la cuisson des gros morceaux, rajouter la moitié du temps de cuisson au temps de cuisson de base.
- Couper, si possible, les légumes en morceaux de taille égale.
- Utiliser des récipients peu profonds et larges.

Rôtir la viande, la volaille et le poisson

- Après les avoir retirés de leur emballage, placer les aliments surgelés sur une petite assiette retournée avec un récipient en dessous ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique, afin que l'eau de décongélation puisse s'écouler.
- Une fois que la moitié du temps de décongélation des aliments écoulee, séparer et détacher si possible les morceaux congelés.

Décongeler le beurre, les parts de tarte, le fromage frais

- Ne pas les placer dans l'appareil, mais les laisser décongeler à température ambiante. Le résultat sera ainsi plus uniforme. Retirer immédiatement les emballages ou pièces métalliques ou en aluminium avant de procéder à la décongélation.



Décongeler les fruits et légumes

- Ne pas décongeler les fruits et légumes devant être traités crus dans l'appareil, mais à température ambiante.
- Les fruits et légumes destinés à être cuits peuvent être directement placés dans le micro-ondes à une puissance élevée, sans avoir été préalablement décongelés.

Plats cuisinés

- Les plats cuisinés se présentant dans des emballages en métal ou des boîtes en plastique avec un couvercle en métal peuvent uniquement être décongelés ou réchauffés dans le micro-ondes, si l'emballage indique clairement qu'ils peuvent être décongelés au micro-ondes.
- Respecter strictement les instructions du fabricant figurant sur les emballages (par ex. retirer le couvercle en métal et percer le film plastique).

Vaisselle et supports adaptés

Vaisselle/Support	Micro-ondes 			Four Gril 
	Décongé- lation	Réchauf- fage	Cuisson	
Verre et porcelaine allant au four (sans pièces métalliques, par ex. le Pyrex, verre Jenaer)	X	X	X	X
Verre et porcelaine n'allant pas au four ¹⁾	X	--	--	--
Verre et vitrocéramique fabriqués à partir de matériaux résistant au feu/gel (par ex. l'Arcoflam)	X	X	X	X
Céramique ²⁾ , Grès ²⁾	X	X	X	--
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C ³⁾	X	X	X	--
Carton, papier	X	--	--	--
Film de conservation	X	--	--	--
Film spécial cuisson avec couvercle adapté au micro-ondes ³⁾	X	X	X	--
Plats à rôti en métal, par ex. émail, fonte	--	--	--	X
Moules, avec revêtement anti-adhésif ou en silicone ³⁾	--	--	--	X
Grille à rôti, grille de cuisson	--	--	--	X
Plats à dorer, par ex. plaque de préparation des tartines grillées	--	X	X	--
Plats cuisinés sous emballage ³⁾	X	X	X	X

1) sans décorations en argent, or, platine ou revêtement en métal

2) sans pièces en Quartz ou métalliques, sans revêtement métallique

3) Respecter strictement les températures maximales indiquées par le fabricant !

X Adapté -- Non adapté





Autres consignes...


- Les aliments ont une forme et une nature différente. Ils sont préparés selon des quantités diverses. C'est pourquoi les temps de cuisson et les puissances nécessaires pour la décongélation, le réchauffage ou la cuisson doivent être différents. La règle générale est la suivante :
Quantité doublée = quantité pratiquement doublée
- Lors d'un réchauffage au micro-ondes, la chaleur est générée directement dans les aliments. Ainsi, toutes les parties de l'aliment ne peuvent pas être réchauffées de manière uniforme. Ainsi, pour les grosses quantités d'aliments, les plats chauffés doivent surtout être régulièrement remués ou tournés.
- Les tableaux ci-dessous donnent des indications sur le **temps de repos**. Laisser reposer les aliments dans l'appareil ou en dehors afin que la chaleur puisse se répartir de manière uniforme.
- Les meilleurs résultats seront obtenus pour le riz si des récipients peu profonds et larges sont utilisés.

Tableau de la cuisson au micro-ondes


Décongélation

Plat	Micro-ondes 				Remarques
	Quantité en g	Puissance en Watt	Durée en min.	Temps de repos en min.	
Viande					
Morceau entier de viande	500	200	10-12	10-15	Remuer de temps en temps
Steaks	200	200	3-5	5-10	Remuer de temps en temps, détacher les parties décongelées
Viande hachée mélangée	500	200	10-15	10-15	
Goulasch	500	200	10-15	10-15	
Volaille					
Poulet	1000	200	25-30	10-20	Remuer de temps en temps, recouvrir les parties congelées avec du film en aluminium
Blanc de poulet	100-200	200	3-5	10-15	
Cuisse de poulet	100-200	200	3-5	10-15	
Canard	2000	200	45-60	20-30	

Plat	Micro-ondes 				
	Quantité en g	Puissance en Watt	Durée en min.	Temps de repos en min.	Remarques
Poisson					
Morceau entier de poisson	500	100	10-15	15-20	Remuer de temps en temps
Filet de poisson	500	100	10-12	15-20	
Saucisses					
Charcuterie en tranches	100	100	2-4	20-40	Remuer de temps en temps
Produits laitiers					
Fromage frais	250	100	10-15	25-30	Retirer les pièces en alu, tourner à mi-cuisson
Beurre	250	100	3-5	15-20	
Fromage	250	100	3-5	30-60	
Crème	200	100	7-12	20-30	Retirer le couvercle en alu, remuer de temps en temps
Gâteaux/pâtisserie					
Pâte levée	1 Pièce	100	2-3	15-20	Tourner l'assiette de temps en temps
Tarte au fromage blanc	1 Pièce	100	2-4	15-20	
Gâteaux (tartes à la crème)	1 Pièce	100	1-2	15-20	
Gâteaux secs (Par ex. : gâteau mélangé)	1 Pièce	100	2-4	15-20	Tourner l'assiette de temps en temps
Gâteaux aux fruits	1 Pièce	100	1-2	15-20	
Pain	1 kg	100	15-20	10-15	Remuer de temps en temps
Pain en tranches	0,5 kg	100	8-12	10-15	
Petits pains	4 Pièce	100	5-8	5-10	
Fruits					
Fraises	300	100	8-12	10-15	Décongeler recouvert, remuer de temps en temps
Quetsches, cerises, framboises, groseilles, abricots	250	100	8-10	10-15	

Plat	Micro-ondes 				
	Quantité en g	Puissance en Watt	Durée en min.	Temps de repos en min.	Remarques
Faire fondre					
Chocolat / Nappage	150	600	2-3	---	Remuer de temps en temps
Beurre	100	200	2-4	---	
Réchauffer					
Petit pot pour bébé en verre	200	300	2-3	---	Remuer de temps en temps, Surveiller la température !
Lait pour bébé (Biberon de 180 ml)	200	1000	0:20-0:40	---	Placer une cuillère dans le biberon, remuer, Surveiller la température !
Plats cuisinés	400-500	600	4-6	5	S'il y a lieu, retirer le couvercle en alu et remuer de temps en temps
Plat cuisiné surgelé	400-500	400	14-20	5	
Lait	1 Tasse d'env. 20 Oml	1000	1:15-1:45	---	Placer une cuillère dans le récipient
Eau	1 Tasse d'env. 20 Oml	1000	1:30-2	---	
Sauce	200 ml	600	1-2	---	Remuer de temps en temps
Soupe	300 ml	600	2-4	---	



Cuisson



















Plat	Micro-ondes 				
	Quantité en g	Puissance en Watt	Durée en min.	Temps de repos en min.	Remarques
Morceau entier de poisson	500	500	8-10	---	Cuire couvert, remuer plusieurs fois de temps en temps
Filet de poisson	500	500	6-8	---	
Légumes, temps de cuisson court, frais ¹⁾	500	600	12-16	---	Ajouter env. 50 ml d'eau, cuire couvert, remuer de temps en temps
Légumes, temps de cuisson court, surgelés ¹⁾	500	600	14-18	---	
Légumes, temps de cuisson long, frais ¹⁾	500	600	14-20	---	
Légumes, temps de cuisson long, surgelés ¹⁾	500	600	18-24	---	
Pommes de terre à l'eau	800 g + 600 ml	1000	5-7	300 W / 15-20	Cuire couvert, remuer de temps en temps
Riz	300 g + 600 ml	1000	4-6	---	
















¹⁾ Cuire tous les légumes couverts.





Ces temps de cuisson sont des valeurs indicatives et varient en fonction du type et de la nature des aliments.

Tableau des fonctions combinées du four

Fonctions du four : Multifonction  + Micro-ondes 
ou Rotisserie  + Micro-ondes 

Préparation	Plat à cuire/rôtir	Fonction du four	Temp. en °C	Micro-ondes Watt	Niveau d'enfournement	Durée en min	Conseil
Soufflé/Soufflé au fromage	Moule à gratins sur la grille	 + 	250	600	1	25-35	
Soufflé/Gratin	Moule à gratins sur la grille	 + 	250	600	1	30-40	
Canard 2000 g	Plat en verre sur la grille	 + 	D'abord 250 ¹⁾ puis 180	300 300	1	40-60	Retourner après 15 min., régler la t° à 180°C, laisser reposer 10 min.
Filets de poisson 350 g	Plat en verre sur la grille	 + 	250	600	1	15-20	Farcis, roulés, épicés
Gratin de poissons 1400 g	Plat en verre	 + 	250	300	1	30-40	
Volaille entière	Plat en verre sur la grille	 + 	200	300	1	30-40	Retourner après 20 min. de cuisson
Demi-volaille	Plat en verre sur la grille	 + 	200	300	1	25-35	Retourner après 15 min. de cuisson
Pain de viande 650 g	Plat en verre sur la grille	 + 	250	300	1	30-40	5 min. de temps de repos
Cuisses de poulet	Plat en verre sur la grille	 + 	250	600	1	20-25	Retourner après 20 min. de cuisson

Préparation	Plat à cuire/rôtir	Fonction du four	Temp. en °C	Micro-ondes  Watt	Niveau d'enfournement	Durée en min	Conseil
Rôti de veau 1000 g	Plat en verre sur la grille	 + 	210	300	1	30-40	Retourner après 25 min. de cuisson, ne pas couvrir, laisser reposer 5 min.
Gratin de pommes de terre	Plat en verre sur la grille	 + 	250	600	1	20-25	Parsemer de fromage
Gigot d'agneau dans l'os 1000 g	Plat en verre sur la grille	 + 	180	300	1	30-40	5 min. de temps de repos
Gigot d'agneau sans os 1000 g	Plat en verre sur la grille	 + 	200	300	1	30-40	5 min. de temps de repos
Lasagnes 1200 g	Moule à gratin sur la grille	 + 	250	400	1	25-30	
Soufflés de pâtes 1800 g	Moule à gratin sur la grille	 + 	250	400	1	30-35	Mélanger au bout de 20 min. de cuisson
Poivrons farcis	Plat en verre sur la grille	 + 	250	400	1	20-25	Demi-poivrons farcis au fromage/légumes

Préparation	Plat à cuire/rôti	Fonction du four	Temp. en °C	Micro-ondes Watt	Niveau d'enfournement	Durée en min	Conseil
Rôti de bœuf 1000 g	Plat en verre sur la grille	 + 	180	400	1	60-70	10 min. de temps de repos, retourner 1 fois, cuire avec couvercle
Rôti de porc 1200 g	Plat en verre sur la grille	 + 	230	400	1	55-65	5 min. de temps de repos, retourner 1 fois

1) Préchauffer le four à la température indiquée.

Les durées de cuisson et les températures sont fournies à titre indicatif ; elles peuvent varier en fonction du type et de la qualité des aliments




Astuces pour l'utilisation du micro-ondes

Résultat	Solution
Aucune instruction n'existe concernant la quantité des aliments à préparer.	Se fier à un aliment similaire ou proche. Augmenter ou diminuer les temps de cuisson selon la règle suivante : Quantité doublée = Temps de cuisson pratiquement doublé Demi quantité = temps de cuisson divisé par deux
Les plats sont devenus trop secs.	Régler un temps de cuisson plus court ou sélectionner une puissance de micro-ondes moins élevée.
Les plats ne sont ni décongelés, chauds ou cuits une fois que le temps de cuisson s'est écoulé.	Régler un temps de cuisson plus long ou sélectionner une puissance de micro-ondes plus élevée. Ne pas oublier que la cuisson des plats situés à un niveau plus haut nécessite plus de temps.
Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, les plats sont trop chauds à la surface, mais encore tièdes à l'intérieur.	Sélectionner, la prochaine fois, une puissance moins élevée et un temps de cuisson plus long. Remuer régulièrement les liquides, tels que la soupe.


Plats testés conformément à la norme IEC 60705

(Puissance des micro-ondes 1000 Watt)






La qualité et le fonctionnement des appareils à micro-ondes sont testés par des Instituts de Test au moyen de préparations spécifiques.

Plat	Puissance Watt	Fonction four	Niveau d'enfournement	Durée en min.	Temps de repos en min.	Annotation
Crème aux œufs (12.3.1)	300		Plateau en verre	30-40	120	Retourner le moule une fois à mi-cuisson
Biscuits (12.3.2)	600		Plateau en verre	8-10	5	
Pain de viande rôti (12.3.3)	500		Plateau en verre	20-22	5	Découvrir, retourner une fois le moule à mi-cuisson
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	500		1	40	5	
Gâteau (12.3.5)	200		2	20	5	
Poulet grillé 1200 g (12.3.6)	300		1	35	5	Retourner après 15 min. de cuisson
Décongeler de la viande hâchée (13.3.)	100		Plateau en verre	15-20	5	Retourner à la moitié du temps, retirer parties décongelées
Décongeler des framboises (B.2.1)	100		Plateau en verre	11-13	5	Ne pas couvrir

Programmes

L'appareil dispose de 12 fonctions-programmes, qui peuvent être sélectionnées les unes après les autres à l'aide de la touche Programmes de cuisson  les autres à l'aide de la touche.

Pour effectuer les réglages, référez-vous au chapitre des fonctions supplémentaires : Programmes Micro-ondes.

Pro-gram-me	Fonction	Recette		Poids			Pré-ré-glage en fonc-tion du temps	Fonction Main-tien à tempéra-ture "HH"
				Sélec-tion	min.	max.		
P1	Décon-gélation ¹⁾ 	Volaille		1 000 g	100 g	1 500 g	19 min. 40 sec.	Non
P2		Viande		800 g	100 g	1 500 g	17 min. 36 sec.	Non
P3		Poisson		1 000 g	100 g	1 500 g	15 min. 20 sec.	Non
P4		Pain		500 g	100 g	1 500 g	6 min.	Non

Pro-gram-me	Fonction	Recette		Poids			Pré-ré-glage en fonc-tion du temps	Fonction Main-tien à tempéra-ture "HH"
				Sélec-tion	min.	max.		
P5	Cuisson ¹⁾ 	Gros légumes congelés + 50 ml d'eau		800 g	100 g	1 000 g	15 min. 44sec.	Oui
P6		Gros légumes congelés + 50 ml d'eau		800 g	100 g	1 000 g	22 min. 56 sec.	Oui
P7		Petits légumes frais + 50 ml d'eau		800 g	100 g	1 000 g	24 min.	Non
P8		Gros légumes frais + 50 ml d'eau		800 g	100 g	1 000 g	26 min. 40 sec.	Non
P9		+ 100ml d'eau		600 g	100 g	1 000 g	17 min. 12 sec.	Non
P10		Poisson		1 000 g	100 g	1000 g	21 min. 40 sec.	Oui
P11	Fonctions combinée ^s ¹⁾	Gratin de pommes de terre		1000 g	400 g	1 800 g	30 min.	Oui
P12	 	Poulet		1000 g	500 g	1 400 g	30 min.	Oui

1) Lorsque vous utilisez les fonctions Décongélation et Cuisson, mélangez les aliments à plusieurs reprises.

GRATIN (pour 4 à 5 personnes)

Ingrédients :

- 750 g de pommes de terre
- 100 g de gruyère ou d'emmental râpé,
- 1 œuf
- 75 ml de lait ou de crème fraîche
- 2 cuil. à soupe de beurre
- 1/2 cuil. à soupe de thym
- 1 gousse d'ail épluchée
- sel, poivre et noix de muscade.

Préparation :

Pelez les pommes de terre, coupez en rondelles d'env. 3 mm, essuyez, salez et poivrez.

Disposez la moitié des rondelles de pommes de terre dans un moule graissé résistant à la chaleur, et parsemez de fromage râpé. Superposez les pommes de terre en couches puis parsemez avec le reste du fromage.

Écrasez la gousse d'ail et mélangez-la avec les oeufs, le lait, la crème et le thym. Salez le tout et versez sur les pommes de terre.

Répartissez les flocons de beurre sur le gratin.

Sélection	Niveau d'enfournement	Durée
P 11 GRATIN	2	30 min.

POULET 1200 G

Ingrédients :

- 1 Poulet (1000 - 1 200 g),
- 2 cuill. à soupe d'huile
- Sel, poivre, paprika et curry en poudre.

Préparation :

Nettoyez le poulet et essuyez-le avec du sopalin.

Mélangez les épices et l'huile et badigeonnez l'intérieur et l'extérieur du poulet de manière homogène.

Puis disposez le poulet dos vers le haut sur un plat de cuisson résistant à la chaleur.

Retournez le poulet à mi-cuisson.

Dès que le premier signal retentit, vérifiez le niveau de cuisson. Si nécessaire, poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le second signal retentisse (au bout d'env. 10 minutes).

Sélection

Niveau d'enfour- nement

Durée

P12 POULET 1200 G

2

30 min.

Nettoyage et entretien



Avertissement: Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

Avertissement: Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer le four avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression!

Attention : N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, caustique ou d'objet tranchant.

Façade du four

- Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse.
- Si la façade est en métal, nettoyez-la à l'aide d'un produit de nettoyage habituel.

Intérieur du four

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler.

1. L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec un peu de détergent et essuyez-le.



Éliminez les salissures tenaces à l'aide de détergents spéciaux pour four.



Avertissement : Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un vaporisateur, veuillez respecter scrupuleusement les indications du fabricant !

Accessoires

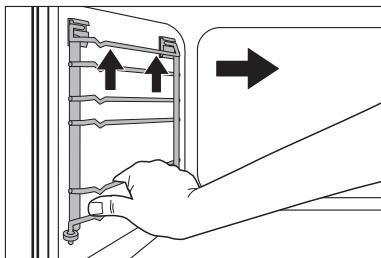
Rincez les accessoires (grille, grille d'enfournement) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

Grille d'enfournement

Pour le nettoyage, la grille d'enfournement doit être retirée du four.

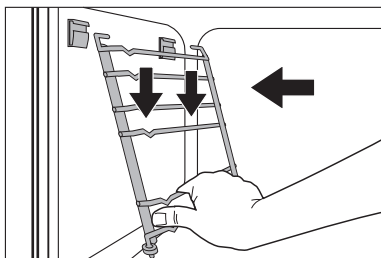
Retrait de la grille d'enfournement

Pour démonter la grille, soulevez-la, puis détachez-la des fixations du haut.



Installation de la grille d'enfournement

Installez la grille en l'accrochant aux fixations du haut.



Éclairage du four



Avertissement : Risque d'électrocution ! Avant de remplacer la lampe du four :

- Mettez le four hors service !
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.



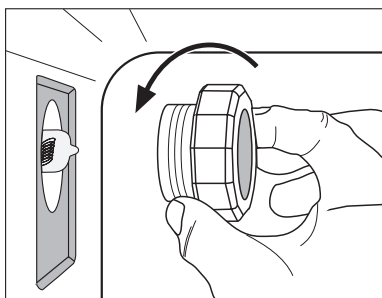
Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.

Remplacer la lampe latérale du four/ Nettoyer la vitre de protection

1. Enlevez le gradin fil de gauche.
2. Enlever la vitre de protection en la dévissant vers la gauche et nettoyez-la.

3. Si nécessaire:



Remplacez **la lampe du four halogène, 20 watts, 12 V, résistant à une température de 300°C.**



Saisissez toujours la lampe halogène avec un chiffon afin d'éviter le dépôt de résidus gras de traces de doigts.

4. Remettez la vitre de protection en place.
5. Mettez en place le gradin fil.

Que faire si ...

Symptômes	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas allumé.	Allumez le four
	L'heure du jour n'est pas réglée.	Réglez l'heure du jour
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués correctement.	Contrôlez tous les réglages.
	Le dispositif d'arrêt de sécurité du four s'est déclenché.	Consultez le chapitre intitulé Dispositif d'arrêt de sécurité
	A présent, la sécurité enfants est activée.	Désactivez la Sécurité enfants.
	Le fusible de sécurité de l'installation domestique (disjoncteur) s'est déclenché.	Contrôlez le fusible. Si les fusibles sautent plusieurs fois, contactez un électricien agréé.
Le micro-ondes ne fonctionne pas	La porte du four n'est pas fermée correctement	Fermez la porte du four
	Les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité sont sales	Nettoyez les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité
	La touche principale Début  n'a pas été activée	Appuyez sur la touche principale Début  :
L'éclairage du four est défectueux	L'ampoule du four est grillée.	Remplacez l'ampoule du four.
L'afficheur indique "d" et le four ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas.	La fonction Test est enclenchée	Éteignez l'appareil. Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce qu'un signal soit émis et que l'indicateur "d" s'éteigne.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.



Avertissement ! Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés. Des réparations inadéquates peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.



En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.



Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:

La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

Instructions d'installation



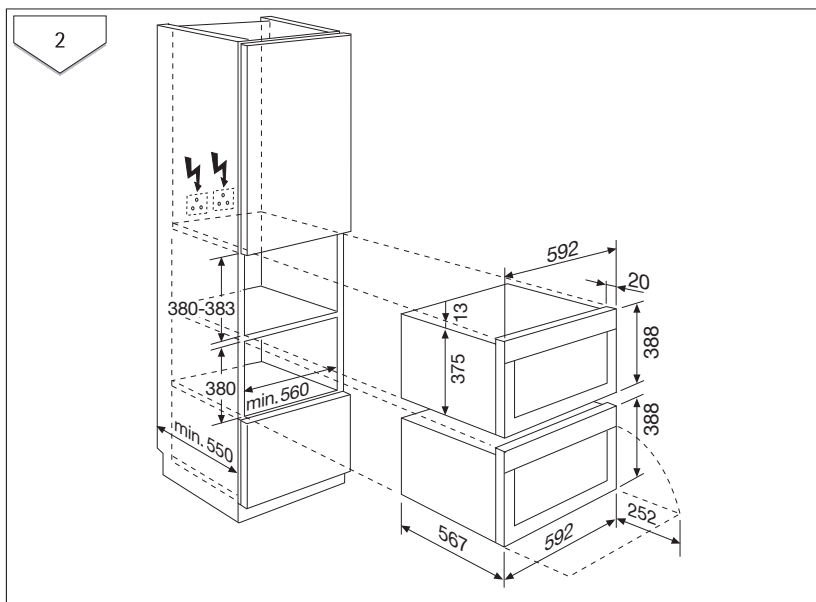
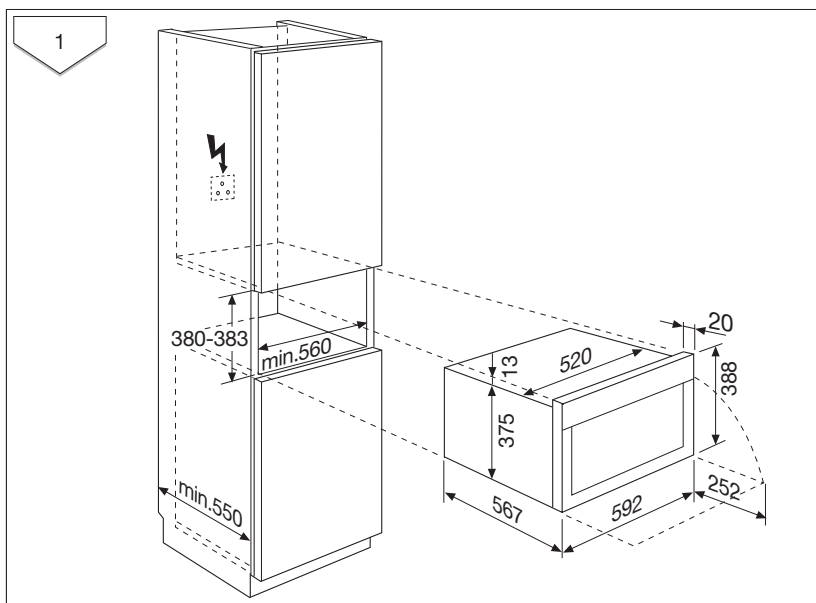
Avertissement : Le montage et le branchement du nouvel appareil sont du ressort exclusif **de spécialistes agréés**.

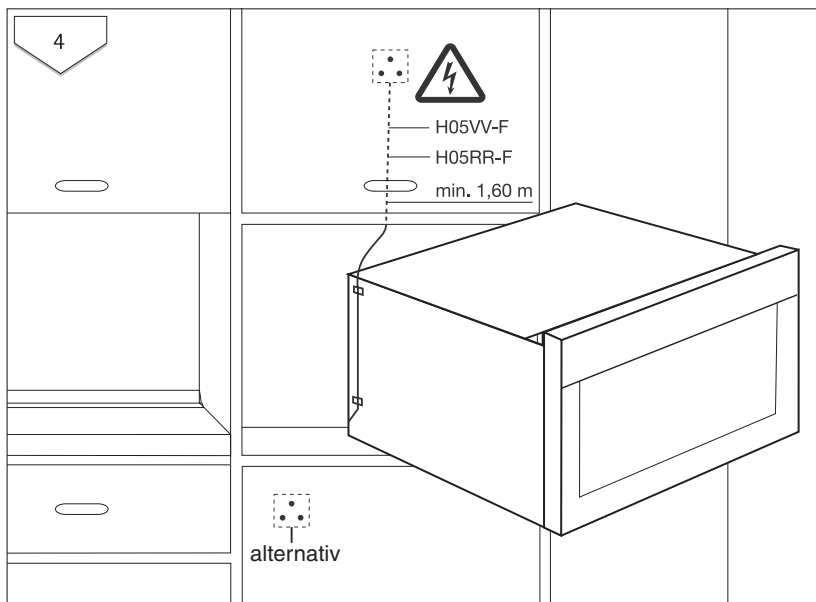
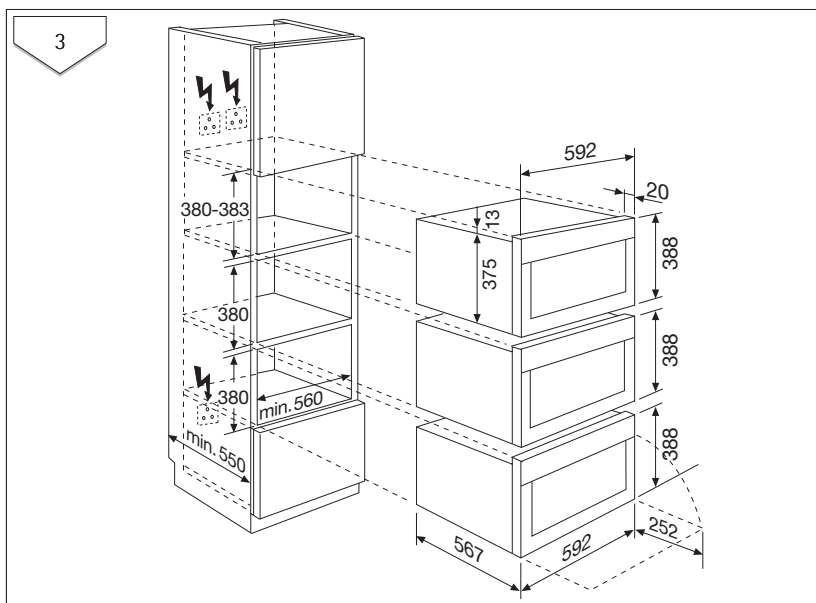
Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

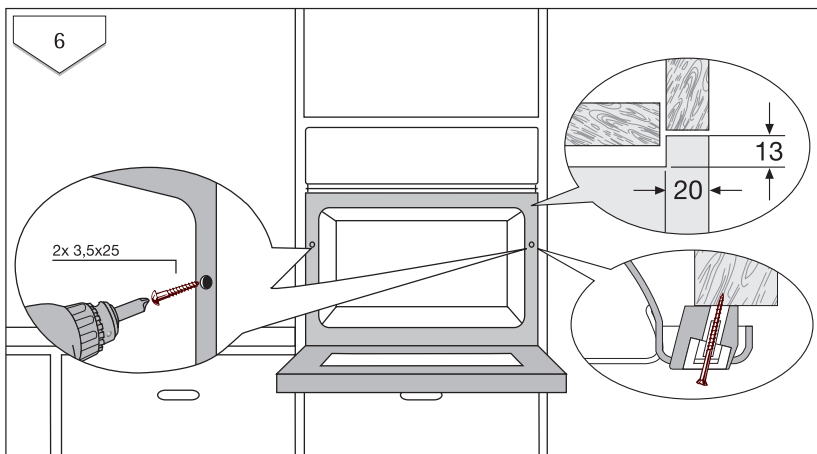
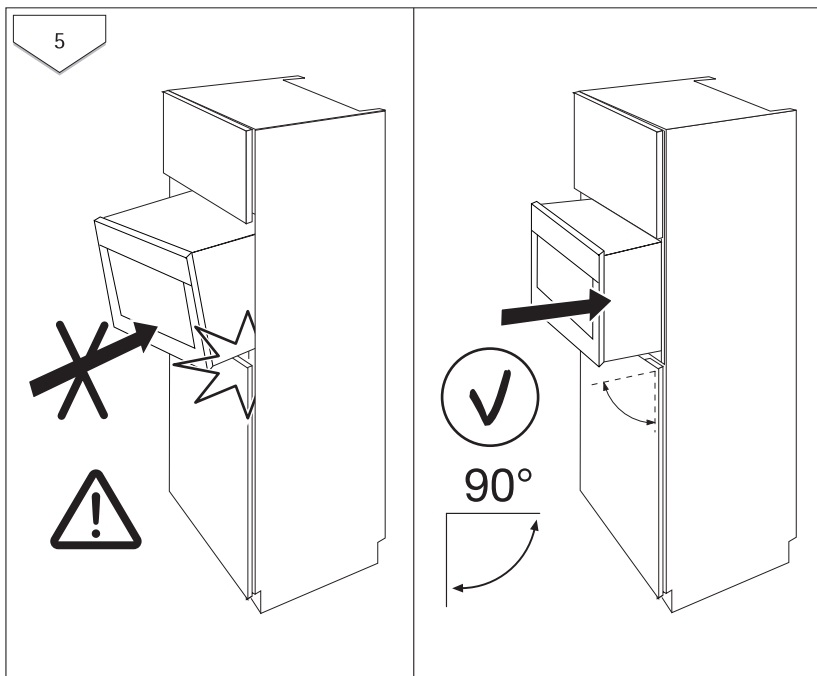


Consignes de sécurité pour l'installateur

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Le raccordement au moyen d'une prise doit être prévu lors de la construction de telle façon qu'il soit possible d'accéder à la prise et que celle-ci se trouve en dehors de l'espace de coordination.
- Le niveau de sécurité de l'armoire encastrable doit être conforme à DIN 68930.
- Les cuisinières et les plaques de cuisson encastrables sont équipées de systèmes de branchement spécifiques. Par mesure de sécurité, elles ne peuvent être combinées qu'avec des appareils du même fabricant.







Service après-vente

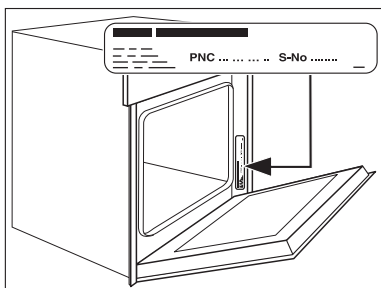
En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :

- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)
(ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil

Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici.



Désignation du modèle

PNC:

S-No :

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



 **From the Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils de cuisine, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards de dollars US dans plus de 150 pays à travers le monde.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

315 7014 11-A-110205-01

Sous réserve de modifications